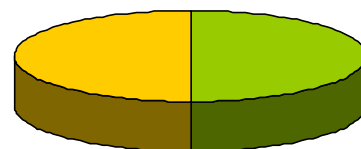


MUSCAT SEC DE LAURIGA

Vin de Pays d'Oc

■ Muscat
Alexandrie 50%



■ Muscat
Petits Grains 50%



ENCEPAGEMENT

RENDEMENT	55 hl/ha
VOLUME	12.50%
CENTILISATION	75 CL
TEMPERATURE DE SERVICE	10° C
CONSERVATION	2 à 3 ans
CONDITIONNEMENT	cartons de 6 bouteilles couchées
PRODUCTION ANNUELLE	10 000 Bouteilles

VINIFICATION

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La fermentation s'est déroulée avec un strict des températures suivie d'un élevage de quelques mois en cuve.

A LA DEGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts marqués. Le nez est dominé par la fraîcheur du grain de muscat, associé à des notes d'ananas, de poires et d'agrumes, avec un léger mentholé. En bouche, le vin est ample, gras avec une bonne rondeur.

ACCORDS METS

Apéritif, salades et asperges

MEDAILLES ET CITATIONS

Le Muscat sec de Lauriga 2012
Médaille de bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2013

Le Muscat sec de Lauriga 2013
Médaille de bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2014